

Butter Chicken con Pan Naan



Ingredientes

Comino: 1 Cucharada

Cúrcuma en polvo: 1 Cucharada

Raíz de Jengibre: 1 Unidad

Yogurt Natural: 300 Gramos

Contramuslos de pollo: 6 Unidades

Garam Masala: 1 1/2 Cucharada

Paprika en polvo: 1 Cucharada

Ajo: 1 Cabeza

Pan

Aceite: 3 Cucharadas

Azucar: 1 Cucharada

Leche: 120 Gramos

Sal: 1 Cucharada

Agua templada: 120 Gramos

Harina 00: 500 Gramos

Mantequilla: 50 Gramos

Yogurt natural cremoso: 1 unidad

Salsa

Sal: c/n A gusto

Ajo rallado: 1 Cucharada

Cilantro fresco: c/n A gusto

Concentrado de tomate: 1 Cucharada

Jengibre rallado: 1 Cucharada

Menta fresca: c/n A gusto

Pistachos: 50 Gramos

Aceite de girasol: c/n A gusto

Cebolla: 1/2 unidad

Comino: 1 Cucharada

Garam Masala: 1 Cucharada

Mantequilla: 100 Gramos

Nata para cocinar: 200 Gramos

Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En un bowl, ponemos todos los ingredientes menos la *mantequilla* y amasamos hasta obtener una masa lisa
- La tapamos con film y dejamos reposar hasta que doble su tamaño

- Una vez ocurra, dividimos la masa en partes iguales y no muy grandes, con cuidado de que no pierda mucho aire
- Con las manos, empezamos a presionar la masa y a darle un formato ligeramente ovalado
- Calentamos aceite de girasol en una sartén a fuego medio alto y freímos los trozos de masa hasta que en la superficie se empiecen a formar burbujas, que será el momento de darles la vuelta y cocinarlos por el otro lado
- Pincelamos con *mantequilla* derretida y listo.
- Por otro lado, en un bowl mezclamos el *pollo* con los ingredientes del marinado y reservamos en la nevera durante 30 minutos.
- Pasados los 30 minutos, en una sartén, rehogamos bien el *pollo* con *mantequilla*.
- En otra sartén, ponemos aceite de girasol y freímos la *cebolla* seguida por el *tomate*, la cucharada de *ajo* y *jengibre*, el concentrado de *tomate*, las *especias* y la *nata*
- Trituramos y reservamos.
- Reincorporamos la *crema* y el *pollo* y cocinamos unos 10 o 15 minutos
- Terminamos con las hierbas frescas y los pistachos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/butter-chicken-con-pan-naan>